



Cuoco dell'anno 2010

6° Concorso nazionale di cucina calda individuale

1. NORME GENERALI

1.1. La manifestazione è aperta ai cuochi professionisti operanti in Italia e all'estero iscritti alle rispettive associazioni di categoria. Età minima anni diciotto.

1.2. La manifestazione prevede una categoria unica. Il concorso di cucina CALDA è rivolto a **concorrenti singoli**.

Tema del Concorso

Zuppa (crema, vellutata, minestra) in abbinamento con un **finger food**

La zuppa potrà essere preparata con una base a scelta fra pesce, carne, pasta, riso o verdure.

La zuppa dovrà essere della tradizione regionale italiana, il finger food rappresenta l'innovazione

2. GIORNI ED ORARI DI APERTURA

2.1. La manifestazione, si svolgerà dal giorno 14 al giorno 17 febbraio 2010, in occasione della 13^a edizione della fiera "Ristorexpo" presso il complesso fieristico di ERBA (Como).

2.2. La manifestazione avrà i seguenti orari: per i visitatori apertura ore 10.00, chiusura ore 19.30; per i concorrenti apertura ore 08.30.

2.3. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3. REGISTRAZIONE

3.1. La domanda d'iscrizione, **redatta sullo stampato ufficiale allegato**, deve pervenire entro e non oltre il 31.01.2010 al seguente recapito:

Unione Cuochi Regione Lombardia
c/o "Ristorante Vecchia Soria"
Via Leonardo da Vinci, 4 – 20080 Ozzero (Milano)
Tel e Fax 0381.31.17.00
Cellulare 338.92.21.496
e-mail: unione.cuochi.regione.lombardia@gmail.com

3.2. La **quota di partecipazione** è di € 45,00 e deve essere versata, con bonifico bancario, entro la data del 31 gennaio 2010 alle seguenti coordinate:

CARIPARMA & PIACENZA
CONTO CORRENTE 310367/18
INTESTATO A UNIONE CUOCHI REGIONE LOMBARDIA
Cod. IBAN IT34S0623023000000031036718

CAUSALE: Nome e Cognome del concorrente e dicitura iscrizione al concorso cuoco dell'anno 2010"

La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione. Chi necessita di pernottamento può contattare l'organizzazione per l'hotel a presso convenzionato.

I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, non è previsto alcun rimborso spese.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

3.3. L'iscrizione sarà **ritenuta valida** se completa di:

- a. **domanda d'iscrizione compilata** in tutte le sue parti e completa di data e firma;
- b. copia della **ricevuta del versamento o del bonifico**;
- c. **ricetta in formato digitale inviata via mail o dattiloscritta per quattro persone** (una sola facciata formato A4);

Le **domande incomplete** verranno considerate come **non pervenute**. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

3.4. **All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.**

5.3. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

4. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

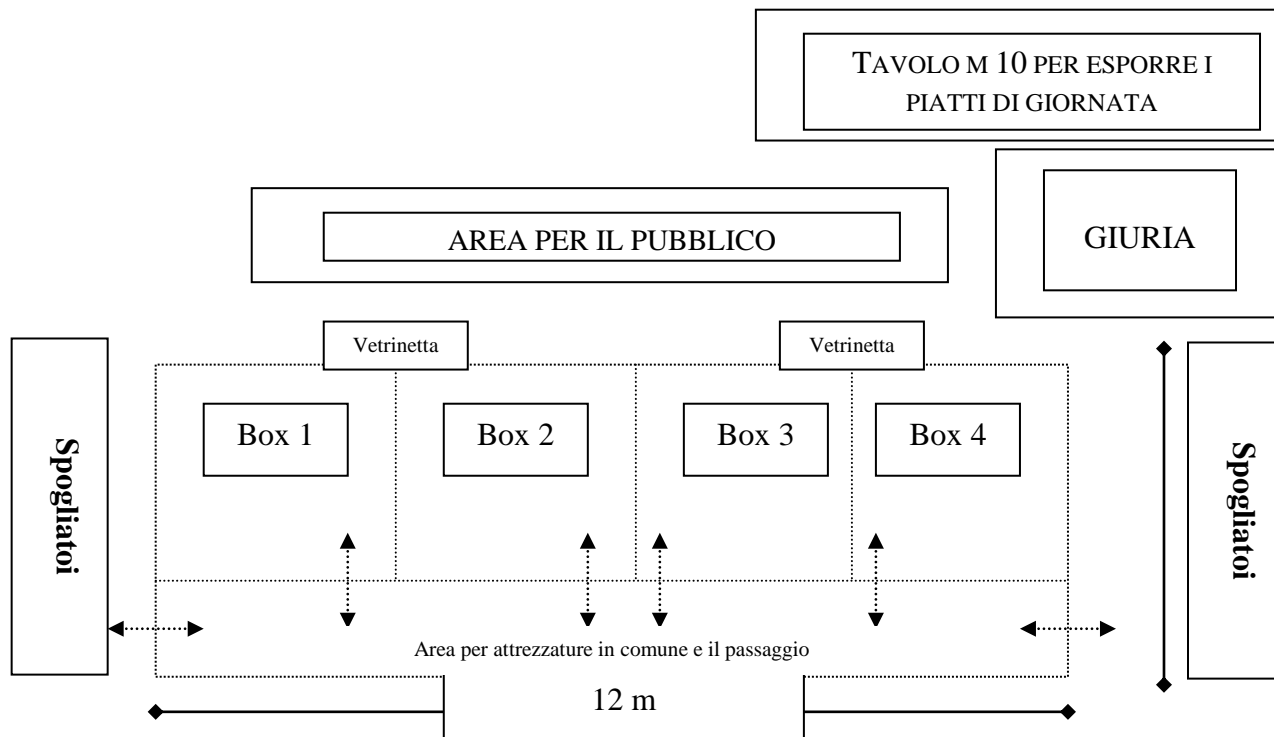
4.1. L'organizzazione allestirà quattro cucine a vista provviste di impianti ed attrezzature convenzionali come descritto nella tabella che segue:

| Elenco delle attrezzature delle quattro cucine – 3x3 metri– | | |
|--|---|---------------------|
| Numero | Tipo attrezzatura | Collocazione |
| 4 | Sfufe elettriche 4 fornelli | 1 per box cucina |
| 4 | Tavoli acciaio 2 metri per 80 cm altezza 85 | 1 per box cucina |
| 4 | Frigoriferi da banco 180 litri | 1 per box cucina |
| 4 | Taglieri | 1 per box cucina |
| 4 | Lavandini | 1 per box cucina |
| 2 | Forni convezione/ vapore a 6 teglie | Corridoio comune |
| 1 | Salamandra | Corridoio comune |
| 1 | Affettatrice | Corridoio comune |
| 2 | Abbattitori | Corridoio comune |
| 2 | Tavoli per assemblaggio piatto esposizione m 2x80 cm | Corridoio comune |
| 1 | Frigor armadio 300 litri | Corridoio comune |
| 2 | Vetrinette per esposizione piatto gelatinato | Area pubblico |
| 1 | Tavolo per l'esposizione di tutti i piatti del giorno | Area pubblico |

4.2. Le cucine **non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura** quindi **non saranno fornite ne' le pentole ne' i piatti (per l'assaggio della giuria) che dovranno essere portate dai concorrenti.**

4.3. La **cucina dovrà essere riconsegnata**, al termine del proprio turno di lavoro, **in ottimo stato** di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti, che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

4.4. Lay-out dell'area concorsi



5. SPECIFICHE DEI CONTENUTI

5.1. Ogni concorrente dovrà interpretare la sua ricetta sul tema:

Zuppa (crema, vellutata, minestra) in abbinamento con un finger food

La zuppa potrà essere preparata con una base a scelta fra pesce, carne, pasta, riso o verdure.

La zuppa dovrà essere della tradizione regionale italiana, il finger food rappresenta l'innovazione

Predisponendo quanto segue:

- Una **porzione da esporre, gelatinata** di regola, che dovrà essere realizzata **obbligatoriamente in anticipo**, portata in fiera già pronta, e collocata al mattino nell'apposita vetrinetta per la realizzazione delle fotografie. **In fiera è consentito esclusivamente di assemblare il piatto da esposizione ma non di realizzarlo.**
- Cinque porzioni per l'assaggio dei giudici.** La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico negli orari previsti.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma **non porzionate** (es: verdure lavate, pesce o pollame eviscerato). Non è ammesso l'uso di **materie prime già cotte o lavorate** (es: verdure tornite, filetti spadellati), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni

concorrente è di un'ora, pertanto sono da escludere le cotture a bassa temperatura. E' consentito l'utilizzo di carne disossata.

Tuttavia per garantire l'imparzialità i commissari di cucina **verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso (ingrediente tipico) e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.**

5.3 Definizione dei canoni per il Finger Food - Chef Gianluca Tommasi - Capo Team NIC

1. E' un prodotto che si degusta in un boccone;
2. E' costruito con una logica ben precisa, gli alimenti impiegati per la produzione di un F. F. possono essere accostati per analogia o per contrasto (dolce/più dolce; salato/più salato; morbido/crocante; dolce/salato; etc.);
3. Un F. F. per la sua natura di essere gustato in un boccone, deve prevedere una facilità d'esecuzione, senza richiedere tempi di realizzazione eccessivamente lunghi;
4. Il F. F. inteso come "boccone" può essere afferrato con le dita di una mano, o con attrezzature minute ed adeguate;
5. Il F. F. può prevedere liquidi, gelatine, salse di accompagnamento, basta che siano in armonia con il principio del boccone e della presa con una mano;
6. Si ribadisce che il F. F. si degusta con una "mise en bouche" (messa in bocca);
7. La struttura del F. F. deve prevedere un minimo 3 ingredienti, armoniosamente messi insieme;
8. Il F. F. non è classificabile con un sistema di cottura unico, può essere cotto e crudo, ma nel contempo sempre articolato nell'accostamento alimentare;
9. Il F. F. può prevedere una dimensione calda e fredda, indipendentemente dai metodi di cottura impiegati;
10. Il F. F. è sempre preciso nella sua forma di presentazione, è regolare nei tagli, si presenta sempre in un insieme di precisione;
11. Il F. F. è a tutti gli effetti un elaborato culinario e deve essere costruito con una attenzione ai principi di una sana ed equilibrata alimentazione;
12. Il F. F. deve essere presentato tenendo conto di una sua dimensione visiva. Di conseguenza la struttura deve essere attenta alle forme ed alle policromie degli alimenti impiegati;
13. Il F. F. come espressione sensoriale deve permettere una percezione tattile e visiva definita, così come l'aspetto olfattivo dovrà essere riconoscibile;
14. Il F. F. è un modo di intendere la visione gastronomica, culinaria e, di conseguenza è un fatto di gusto: per questo il F. F. è espressione chiara di un gusto equilibrato;
15. Il F. F. non è una qualsiasi ricetta ridotta nella quantità.

6. TEMPI

- 6.1. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: un'ora per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina.
- 6.2. Ore 9.00 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, fotografia dei partecipanti e presentazione del piatto gelatinato.
- 6.3. Ore 10.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare con un margine di quindici minuti, tutti gli altri.
- 6.4. Ore 17.00 premiazione di giornata.

7. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

Mise-en-place e pulizia - punti 0-20: capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.

Preparazione professionale - punti 0-20: corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menu.

Disposizione e presentazione - punti 0-30: disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.

Aspetto estetico e sapore - punti 0-30: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e corretta elaborazione del piatto di presentazione esposto in vetrina.

8. GIURIA

8.1. I cinque membri della Giuria sono esperti designati dalla FIC e dall'UNIONE CUOCHI REGIONE LOMBARDIA.

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario:

- ore 08.00 - 16.45: analisi e valutazione delle ricette in concorso;
- ore 16.45: riunione e delibera dei verdetti;
- ore 17.00: premiazione.

8.3. Le decisioni della giuria sono **definitive ed inappellabili**; non sono ammessi ricorsi.

9. RICONOSCIMENTI

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

| | |
|-------------|-----------------------------|
| punti 100 | medaglia d'oro con menzione |
| punti 99-90 | medaglia d'oro |
| punti 89-80 | medaglia d'argento |
| punti 79-70 | medaglia di bronzo |
| < 69 | diploma di partecipazione |

9.2. La consegna dei "diplomi" e delle "medaglie" si effettua, al termine di ogni giornata di gara, alle ore 17.00, i concorrenti devono intervenire in **divisa PERFETTA**.

9.3. Il **TITOLO "Cuoco dell'anno 2010"** ed il **TROFEO RISTOREXPO** verranno assegnati al termine della manifestazione, mercoledì 17 febbraio alle ore 17.00, previa ulteriore analisi da parte della giuria, al concorrente che otterrà il maggior punteggio assoluto sui quattro giorni del concorso. **I primi classificati di ogni giornata sono tenuti a partecipare alla premiazione del giorno 17 febbraio 2010 pena la non assegnazione del titolo e dei premi.**

10. PREMI

10.1. Premio primo assoluto di tutta la manifestazione: **Buono valore € 1.300,00** (TITOLO, Medaglia d'oro, trofeo RISTOREXPO e **Padella d'oro offerta da SAPS AGNELLI**)

10.2. Premio secondo assoluto di tutta la manifestazione: **Buono valore € 900,00** (Diploma, Medaglia d'argento, trofeo RISTOREXPO e **Padella di rame offerta da SAPS AGNELLI**)

10.3. Premio terzo e quarto assoluto di tutta la manifestazione: **Buono valore € 500,00** (Diploma, Medaglia di bronzo, trofeo RISTOREXPO e **Padella di rame offerta da SAPS AGNELLI**)

L' UNIONE CUOCHI DELLA REGIONE LOMBARDIA ISTITUISCE INOLTRE I PREMI SPECIALI DELLA GIURIA ALLA MEMORIA "ALDO SACCHI", "ENZO DELLEA" e "FIORENZO BARONI" CHE SARANNO ASSEGNATI, A DISCREZIONE DELLA STESSA, IN OCCASIONE DELLA PREMIAZIONE FINALE.

Luglio 2009

Comitato tecnico: Egidio Rossi, Leo Bacherini, Fernando Bassi, Ferruccio Castelli, Carlo Cranchi.

Progetto: Giovanni Guadagno.

Sponsor della MANIFESTAZIONE





Cuoco dell'anno 2010
6° Concorso di cucina calda individuale
ISCRIZIONE ISCRIZIONE ISCRIZIONE ISCRIZIONE

Entro e non oltre il 31 gennaio 2010

Le decisioni della giuria sono **definitive ed inappellabili**; non sono ammessi ricorsi.
 INVIARE A - Unione Cuochi regione Lombardia

Io sottoscritto.....

Abitante in via.....Città.....PR.....

CAP.....Tel.....Cell.....

Indirizzo mail.....

Iscritto all'Associazione cuochi di

CHIEDO

Di essere ammesso al concorso con il piatto.....

| | | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Indico, come preferenziale, il giorno | 14/02 | 15/02 | 16/02 | 17/02 |
| cancellare i giorni non preferenziali, la preferenza non è vincolante | | | | |

Alla presente **domanda d'iscrizione**, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego:

- a. copia della **ricevuta di avvenuto versamento** – bonifico bancario di €. 45,00 effettuato a favore
 Unione Cuochi Regione Lombardia Banca Cariparma & Piacenza
 Cod. IBAN IT34S062302300000031036718

CAUSALE: Nome e Cognome del concorrente e dicitura iscrizione al concorso cuoco dell'anno 2010

- b. **ricetta in formato elettronico o dattiloscritta per quattro persone** (una sola facciata formato A4);

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso. **Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.**

Data...../...../.....

FIRMA DEL CONCORRENTE

Riservato all'organizzazione-----Non scrivere nello spazio sottostante ----- Riservato all'organizzazione

FIRMA DEL RESPONSABILE

Ricevuto il...../...../.....

Assegnato il numero progressivo